

Brioche type Harry's

Mettre dans la cuve de la MAP:

3 jaunes d'oeufs + crème épaisse = 230 g
50 g de sucre
100 g de beurre mou
350 g de farine
1 cc 1/2 de levure de boulanger déshydratée



Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et le dégazer. Diviser en 6 boules et les déposer dans un moule à cake. Laisser lever 1h dans un endroit tiède couvert d'un torchon.

Badigeonner la brioche de lait et enfourner dans le four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer le four). Laisser cuire 20 min à 180° (30 min dans la recette de Mylie).

Laisser tiédir et démouler. Laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>